

Jahodové máslo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jahody 250 g
- Moučkový cukr 50 g
- Pomerančová kůra 1 ks
- Měkké máslo 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Jahody rozmixujte, dejte je spolu s cukrem a citronovou(pomerancovou) kůrou do hrnce a za stálého míchání varte asi 10 minut.

Puré nechte zchladnout a rozmíchejte je s máslem. Dejte do chladničky na nejméně 1 hodinu, radeji déle.

Vhodné na vafle, palacinky, croissanty nebo na některé muffinky.

V chladničce vydrží jahodové máslo 4-5 dnu.